SZPITAL PUCKI sp. z o.o.
84-100 Puck, ul. 1 Maja 13 A
SEKRETARIAT PREZESA ZARZĄDU
tel. +48 58 380-02-91
fax +48 58 333-40-91
e-mail: sekretariat@szpitalpucki.pl

Znak: ZP/16/2020 Puck, dnia 15.12.2020 roku

Zamawiający:
Szpital Pucki Sp. z o.o. ul. 1 Maja 13A, 84 100 Puck,
Numer NIP: 587-170-04-18, Numer REGON: 000308229
telefon/fax: (58) 673 22 81, (58) 673 08 46
e-mail: zp@szpitalpucki.pl
adres strony internetowej: www.szpitalpucki.pl
Godziny urzędowania: 7:45 – 14:30

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
Na podstawie art. 138o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. Z 2019 r., poz. 1843 ze zm.)

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych) wraz z dostawą posiłków do Szpitala Puckiego Sp. z o.o. w Pucku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do Ogłoszenia.
3. Wykonawca przestawia ofertę zgodnie z wymogami określonymi w Ogłoszeniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
4. Wszystkie ilości i wartości podane w Ogłoszeniu, dotyczące usług cateringowych, są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.
5. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
   55321000-6 usługi przygotowywania posiłków,
   55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
6. Pozostałe szczegółowe obowiązki wykonawcy określa wzór umowy, stanowiący **załącznik nr 6** do Ogłoszenia.

7. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW

7.1 W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jego działania, uchybienia,
zaniedbania lub zaniechania.

7.2 W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w formularzu oferty części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy.

7.3. Jeżeli zmiana lub rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w **art. 22a** ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w **pkt. V Ogłoszenia**, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

7.4. Przez umowę o podwykonawstwo należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są usługi, dostawy lub roboty budowlane stanowiące część zamówienia publicznego, zawartą między wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (podwykonawcą).

II. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia (świadczenie usług cateringowych): 24 miesiące, od dnia …..2021 r. do dnia ……..2023 roku.
2. Miejscem wykonania zamówienia jest siedziba Zamawiającego: ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck

III. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT

1. Cena (K1): 100 %

2. Sposób oceny ofert w kryterium cena:

$WK1 = [C_N / C_R \times \%] \times 100$

WK1 - ilość punktów dla kryterium,
C_N - najniższa oferowana cena spośród badanych ofert,
C_R - cena oferty badanej,
% wagi – waga kryterium ocen;

3. Do oceny ofert w zakresie kryterium „Cena", Zamawiający przyjmie następujące dane:

a) wartość brutto usług cateringowych w okresie wskazanym w Ogłoszeniu. Wartość ta obejmuje cenę usług cateringowych, tj. kwotę (wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce), wyrażoną w złotych polskich, stanowiąca sumę wartości brutto wszystkich pozycji wskazanych formularzu asortymentowo-cenowym (załącznik nr 2b do Ogłoszenia).

4. Wybór oferty najkorzystniejszej:

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą sumę punktów w kryterium *Cena*.

5. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami

określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:

1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz. U. z 2018 r. , poz. 2177, z późn. zm.);
2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

6. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:
   1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
   2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt. 1.
7. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.
8. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
9. **Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postepowaniu.**

IV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Ceną oferty jest wartość ogólna oferty wyliczona jako suma pozycji zawartych w formularzu asortymentowo-cenowym (zał. nr 2b do Ogłoszenia). Wartość wyliczoną w formularzu asortymentowo-cenowym należy przenieść do formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 2a do Ogłoszenia.
2. Cena oferty musi być podana w PLN. Wszystkie ceny jednostkowe i wartości należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

3. Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonywaniem usługi oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, zapewniające należyte wykonanie zamówienia, w tym koszty transportu.
4. Jeżeli Wykonawca chce zastosować upusty i rabaty, to musi je uwzględnić w cenie oferty.
5. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą mogą być prowadzone wyłącznie w walucie: PLN.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez zamawiającego w ust. 2 poniżej.
2. Zamawiający określa następujące minimalne warunki udziału w postępowaniu:
   1) W zakresie posiadania uprawnień do wykonywania działalności związanej z przedmiotem zamówienia, Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym.
   2) W zakresie zdolności technicznej lub zawodowej:
      a) wykonawca wykaże, że wykonał lub wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną usługę w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów świadczoną w placówkach służby zdrowia, nieprzerwanie przez okres 12 miesięcy, o wartości nie niższej niż 300.000,00 zł brutto.
      W przypadku usług wykonywanych zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli część zamówienia już faktycznie wykonana spełni wymogi określone przez Zamawiającego w zakresie czasu trwania i wartości usługi.
      b) wykonawca skieruje do realizacji zamówienia co najmniej jedną osobą z dyplomem (lub innym dokumentem) dietetyka.
      c) Wykonawca wykaże, że dysponuje minimum jednym środkiem transportu wraz z aktualną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.

3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. **Dokument pełnomocnictwa powinien zostać załączony do oferty**. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w oryginale lub notarialnie potwierdzonej kopii.
5. W przypadku, jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie o wykonanie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu.
7. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
8. W przypadku wykonawców występujących wspólnie warunki określone w rozdz. V ust. 2 pkt 2 mogą być spełnione łącznie, przy czym co najmniej jeden z wykonawców musi wykazać wykonanie usługi w zakresie tam określonym. Warunek określony w pkt V ust. 2 pkt 1) musi być spełniony samodzielnie przez co najmniej jednego z wykonawców.

VI. WYMAGANE DOKUMENTY

Do oferty Wykonawca zobowiązany jest załączyć następujące dokumenty:

1. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy, w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane – wg wzoru na **załączniku nr 3** do Ogłoszenia;
   W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. W przypadku usług nadal wykonywanych, w wykazie wskazana zostanie wartość usług wykonanych do dnia otwarcia ofert.
2. Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych o wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacja o podstawie dysponowania tymi osobami – wg wzoru na **załączniku nr 4** do Ogłoszenia,
3. Wykaz posiadanych środków transportu dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - wg wzoru na **załączniku nr 5** do Ogłoszenia
4. W celu potwierdzenia że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, wykonawcy załączą do oferty certyfikat potwierdzający posiadanie

Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Żywności HACCP, a w przypadku podmiotów nieposiadających certyfikatu, oświadczenie o wdrożeniu Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Żywności HACCP wraz z zobowiązaniem że wykonawca przedstawi na każde żądanie zamawiającego do wglądu aktualną dokumentację HACCP **(wg wzoru na załączniku nr 7).**

5. W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, w celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca złoży **wraz z ofertą pisemne zobowiązania tych podmiotów**, które określają w szczególności:
   1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
   2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
   3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
   4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. **W przypadku braku któregokolwiek dokumentu wymienionego w pkt 1-4 lub jeśli złożone dokumenty będą niekompletne lub będą zawierały błędy lub będą budzić wskazane wątpliwości, Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień, oferta wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.**
   W przypadku braku pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do jego złożenia w wyznaczonym przez siebie terminie.
7. W przypadku braku odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego, o którym mowa w ust. 6 lub złożenia w wyniku wezwania dokumentów niekompletnych lub zawierających błędy lub budzących wskazane wątpliwości, oferta wykonawcy zostanie odrzucona.
8. Dokumenty wymienione w pkt 1 do 5 muszą zostać złożone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
9. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

VII. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ NA TEMAT OGŁOSZENIA

1. Każdy uczestnik postępowania ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia.
2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed terminem składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia

wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 2, lub dotyczy już udzielonych wyjaśnień, Zamawiający udzieli wyjaśnień albo pozostawi wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 2.
4. Pytania Wykonawców powinny być przesłane pisemnie, pocztą na adres Zamawiającego, lub albo pocztą elektroniczną na adres: zp@szpitalpucki.pl
   Kopie odpowiedzi Zamawiającego będą wysłane pozostałym Wykonawcom wraz z treścią pytania, lecz bez ujawniania autora. Wyjaśnienia zostaną przesłane Wykonawcom pisemnie lub pocztą elektroniczną oraz zamieszczone na stronie internetowej 2www.szpitalpucki.pl .

VIII. SPOSÓB, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej.
2. Do oferty należy załączyć wypełnione i podpisane formularze: ofertowy oraz asortymentowo-cenowy, zgodnie z **zał. nr 2 i 2a** do ogłoszenia oraz wszystkie dokumenty wymienione w pkt. VI.
3. Wykonawca winien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej: Szpital Pucki Sp. z o.o., ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck, **sekretariat**. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis: **„oferta na świadczenie usług cateringowych.** Nie otwierać przed dniem **08 stycznia 2021 r., godz. 11.00**”
4. Oferty, w opisanych kopertach należy składać w siedzibie zamawiającego – Szpital Pucki Sp. z o.o., ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck, **sekretariat**.
5. Termin składania ofert upływa dnia **15 stycznia 2021 r. o godz. 10:30**. Oferty otrzymane po tym terminie zostaną zwrócone wykonawcy bezzwłocznie, bez otwierania.

1. Oferty zostaną otwarte w dniu **15 stycznia 2021 r. o godz. 11:30**, w siedzibie zamawiającego, Szpital Pucki Sp. z o.o., ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck. Miejsce otwarcia ofert Zamawiający wskaże w dniu ich otwarcia.

Uwaga: Z uwagi na panującą pandemię Covid-19 oraz fakt, iż Szpital Pucki Sp. z o.o. został zobowiązany do realizacji świadczeń opieki zdrowotnej dla pacjentów z podejrzeniem lub z potwierdzonym zakażeniem SARS-CoV-2, Zamawiający nie zaleca osobistej obecności podczas otwarcia ofert.

IX INFORMACJE DODATKOWE

1. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Termin związania ofertą może zostać wydłużony przez Zamawiającego lub Wykonawcę dodatkowo na okres 40 dni.
3. Z wybranym Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, zostanie zawarta umowa. Wzór umowy stanowią **załącznik nr 6** do Ogłoszenia.

7. Do kontaktowania się z Wykonawcami upoważniona jest Katarzyna Taper, e-mail: zp@szpitalpucki.pl .

X. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych[1].

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", Zamawiający informuje, że:

•administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Pucki Sp. z o.o., z siedzibą w Pucku przy ul. 1 Maja 13A.

• w sprawach związanych z Pani/Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt pisemny za pomocą poczty tradycyjnej na adres: ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck, pocztą elektroniczną na adres e mail: iodo@szpitalpucki.pl .

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;

• odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;

• Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

• obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

• w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

• Posiada Pan/Pani:

− na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

− na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych,

przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

− na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,

przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

− prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

• nie przysługuje Pani/Panu:

− w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

− prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

− na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

1. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Zatwierdziła, dnia 15.12.2020 roku

Prezes
Weronika Nowara

Załączniki do Ogłoszenia

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularze:
    a. ofertowy
    b. asortymentowo- cenowy
3. Wzór wykazu wykonanych usług
4. Wzór wykazu osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia
5. Wzór wykazu środków transportu
6. Wzór umowy
7. Wzór oświadczenia o wdrożeniu systemu zarządzania HACCP

Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Dane szczegółowe dotyczące żywienia
   1) Liczba łóżek – 90 (w tym 10 noworodki)

   2) Liczba oddziałów 4

   3) Średnie szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe posiłki dla pacjentów.
   - średnia ilość osobodni miesięcznie – 2850
   - osobodni w rozbiciu na oddziały:
     a. Oddział Chorób Wewnętrznych 1208
     b. Oddział Chirurgiczny 833
     c. Oddział Pediatryczny 317
     d. Oddział Położniczo-Ginekologiczny 492

   4) Przewiduje się przygotowanie <u>w ciągu 24 miesięcy</u> następujących posiłków :

   Śniadanie ok. porcji 27875
   Obiad ok. porcji 27994
   Kolacja ok. porcji 26970
   Drugie śniadanie ok. porcji 2311
   Podwieczorek ok. porcji 6750

   Posiłek dla cukrzyków
   na godz. 20.00 ok. porcji 5 miesięcznie
   oraz dieta zredukowana ok. porcji 120 miesięcznie
2. Rodzaje podstawowych diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o.:
   - Dieta normalna
   - Dieta lekkostrawna
   - Dieta cukrzycowa
   - Dieta dla dzieci do 3 lat
   - Dieta wątrobowa
   - Dieta wrzodowa
   - Dieta żołądkowa
   - Dieta płynna
   - Dieta zredukowana
   - Diety specjalne inne

1. Rodzaj i ilość diet jakie dotąd wystąpiły

L.p.	Nazwa diety	Średnia ilość miesięczna	Średnia ilość roczna
1	podstawowa	430	
2	wegetariańska		17

3	wrzodowa	60	
4	trzustkowa	4	
5	lekkostrawna	120	
6	dzieci do 3 lat		194
7	położnicza	170	
8	p/biegunkowa	2	
9	cukrzyca normokaloryczna	292	
10	cukrzycowa bezmleczna		15
11	cukrzyca wątrobowa		66
12	płynna cukrzycowa		160
13	cukrzycowa niskosodowa		
14	cukrzycowa do karmienia sondą		45
15	papka cukrzycowa	4	
16	stomatologiczna cukrzyca		6
17	stomatologiczna	3	
18	papkowata		297
19	papka cukrzycowa		48
20	papka cukrzycowo-wątrobowa		6
21	płynna		353
22	Płynna do /PEG/		41
23	Płynna do/ PEG/ bezmleczna		
24	płynna wysokokaloryczna		20
25	Płynna p/ biegunkowa		9
26	Płynna niskosodowa		3
27	węglowodanowa		
28	bezmleczna		52
29	wysokobiałkowa		11
30	wysokobiałkowa-płynna,wysokokaloryczna		2
31	wysokobiałkowa do sondy		1
32	wysokobiałkowa wątrobowa		5
33	wątrobowa	353	
34	wątrobowa- trzustkowa		2
35	beztłuszczowa		2
36	bezglutenowa		23
37	bezglutenowa bezmleczna		
38	bezglutenowa cukrzycowa		
39	bezlaktozowa		23
40	niskobiałkowa		6
41	do karmienia sondą	11	
42	bogatoresztkowa		-
43	ubogosolna		1
44	zmiksowana		50
45	mleczna		8
46	bezlaktozowa		20
47	bezsolna		1

48	niskokaloryczna		-

Dieta zredukowana obejmuje następujące posiłki w formie produktów żywnościowych do spożycia (ok. 120 porcji w skali miesiąca):

- galaretka przygotowana do spożycia
- kisiel przygotowany do spożycia
- bułka sucha
- suchary
- mleko
- kleik
- kleik + suchary
- kleik + suchary + herbata
- marchwianka + suchary
- ziemniaki + marchew
- kefir

3. Zamawiający przewiduje dostawę produktów suchych – cukier (oddz. pediatryczny) ok. 150 g dziennie.

II. Przedmiot umowy obejmuje:

1) Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków uwzględniających diety specjalne zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów składanego przez Zamawiającego.
2) Dostawa posiłków do poszczególnych kuchenek oddziałowych.
3) Zabezpieczenie transportu posiłków pojazdami dopuszczonymi do tego typu transportu.
4) Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
5) Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
6) Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
7) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
8) Wykonawca zobowiązany będzie do:
   a) szczelnego odrębnego **zapakowania posiłków** z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem
   b) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
   c) Pobierania i przechowywania przez Wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018 r. poz. 1541) z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbki należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545)
   d) Zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.
   e) W przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej - niezgodnej

z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

9) Odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.

III. Realizacja dostaw:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania 2 razy w tygodniu kolacji na ciepło. Wykonawca będzie realizował trzy cykle transportowe w ciągu jednej doby.
2. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia, w okresie obowiązywania stanu epidemii wymogu, zgodnie z którym Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki w opakowaniach jednorazowych. W przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających wprowadzenie powyższego wymogu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie pismem. Podstawą wprowadzenia zmian będzie podpisany przez strony, zgodnie z warunkami określonymi w §8 wzoru umowy aneks.**
3. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy telefonicznie, potwierdzonego na piśmie, przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godziny 9:00, z jednodniowym wyprzedzeniem i jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków wynikających z ruchu wewnątrzoddziałowego pacjentów. Dodatkowe korekty ilości i rodzaju zamawianych posiłków wynikające z ruchu wewnątrzoddziałowego będą dokonywane w godzinach 6:00, 15:00 na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia, potwierdzonego na piśmie.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych., soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez **Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie**, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy
5. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
   3.1. 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
   3.2. 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
   3.3. 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
6. **Wykonawca** zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady 10 dni i przedkładane **Zamawiającemu** na cztery dni przed rozpoczęciem dekady.
   6.1 Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak aby w ciągu tygodnia (7 dni) nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów, właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup produktów, jadłospis powinien uwzględniać produkty fermentowane/4-5 razy w ciągu dekady/ oraz uwzględniać podaż ryb / min 1x w dekadzie/

6.2 Posiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów , mięso i jego przetwory, jaja ,ryby. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków/ śniadanie, obiad, kolacja/ powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny). Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej.

6.3 Śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:

a) diety podstawowe - pieczywo mieszane,
b) diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych –pieczywo z mąki pełnego przemiału,
c) diety łatwostrawne- pieczywo pszenne
d) Posiłki powinny być urozmaicone pod względem kolorystycznym ,

Przyrządzone z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet

7. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
8. **Wykonawca** zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
9. **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników pokarmowych, odżywczych, soli mineralnych, witamin, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości , urozmaicenia , objętości i gramatury potraw, technologii przygotowania przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy.
10. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.
    Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów masłopodobnych seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
11. Dostarczane posiłki powinny:
    - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
    - prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
    - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do:

12.1. Określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli.

12.2. Przedkładania minimum 1 raz na kwartał i każde żądanie Zamawiającemu wykazu
w wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli w posiłkach ujętych w jadłospisie dekadowym przedkładanym Zleceniodawcy .

13. **Wsad do kotła jednego osobodnia pacjenta nie może być niższy jak 10,00 zł brutto.** Na żądanie zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu zamawiającego dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.
14. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
12.1 Znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. poz. 29 z 2015 r.) z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
15. Posiłki produkowane w **Kuchni Wykonawcy** muszą być dowożone do placówki **Zamawiającego** samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
16. Temperatura dostarczonych w oddziały posiłków powinna wynosić:
14.1. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od **0 - 4° C**,
14.2. dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić - gorące zupy nie mniej niż 75**° C**,

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C

17. **Wykonawca** zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
18. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
19. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków.

20. **Zamawiający** jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zleceniodawcę do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
21. **Wykonawca** będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z norm żywienia i zaleceń **Instytutu Żywności i Żywienia , Instytut Matki i Dziecka w Warszawie oraz zaleceń lekarzy Zleceniodawcy** .
22. **Wykonawca** na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.
23. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
24. **Wykonawca** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi **Zamawiającemu** dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
25. **Wykonawca** udostępni **Zamawiającemu** listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków. – kuchnia ogólna, transport.
26. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej, dopuszczone do kontaktu z żywnością .
27. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych 1 raz na dobę. Zabezpieczenia niezbędnej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki muszą być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w szczelne hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki muszą być umyte i zdezynfekowane.

IV. Inne postanowienia:

1. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zmiany przez pracownika odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala.
3. Wykonawca odpowiedzialny jest za:
   a) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.

b) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
c) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
d) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
e) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
f) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
g) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
h) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
i) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
j) Odbiór własnym środkiem transportu i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Utrzymanie
w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

Załącznik nr 2a do Ogłoszenia

OFERTA

Na świadczenie usługi cateringowej (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych) wraz z dostawą posiłków do Szpitala Puckiego Sp. z o.o. w Pucku, znak: ZP/16/2020

……
nazwa wykonawcy

……
Adres

……
Regon, NIP

……
nazwisko osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie oferty, telefon, e-mail,

1. **W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za łączną cenę:**

   za łączną cenę:
   netto: ..... zł

   podatek VAT (....%): ..... zł

   cenę brutto: ..... zł

   (słownie: .....)

   Zgodnie z formularzem asortymentowo-cenowym, stanowiącym załącznik nr 2b do Ogłoszenia.

   Oświadczam/y, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu.

4. Oświadczam/y, że wsad do kotła zgodnie z wymaganiami Zamawiającego będzie wynosił min 10,00 brutto
5. Akceptuję wskazany w Ogłoszeniu czas związania ofertą – 30 dni od upływu terminu do składania ofert.
6. Oświadczam/y, że dysponuję/emy lokalem kuchennym wyposażonym w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków.
7. Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach zawartych we wzorach umów, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
8. Oświadczam, iż cena brutto oferty obejmuje zakres przedmiotu zamówienia zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatki, cła i inne należności.
9. Zamówienie wykonam:

- samodzielnie*
- przy udziale podwykonawców, którym powierzę/-my wykonanie następujących części zamówienia

Lp.	Nazwa/firma podwykonawcy	Wskazanie części zamówienia

8. Wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe (za składanie nieprawdziwych informacji Wykonawca odpowiada na zasadach określonych w Kodeksie Karnym);
9. Zobowiązuję się, w przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą, do podpisania umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
10. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia przez jego wykreślenie).

11. Do niniejszej oferty załączam wymagane w Ogłoszeniu dokumenty:

1) . . . . . .
2) . . . . . .
3) . . . . . .
4) . . . . . .

Ofertę niniejszą składam na . . . . . kolejno ponumerowanych stronach.

.....	.....
miejscowość i data	podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

SZPITAL PUCKI sp. z o.o.
84-100 Puck, ul. 1 Maja 13 A
SEKRETARIAT PREZESA ZARZĄDU
tel. +48 58 380-02-91
fax +48 58 333-40-91
e-mail: sekretariat@szpitalpucki.pl

Załącznik nr 2b do Ogłoszenia

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Lp	Wyszczególnienie	Zapotrzebo-wanie szacunkowe w ciągu 24 miesięcy	Cena jednostko-wa brutto	Wartość brutto
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Śniadanie	29035		
2	Obiad	27154		
3	Kolacja	28040		
4	II Śniadanie	3191		
5	Podwieczorek	7020		
DIETA ZREDUKOWANA				
6	Śniadanie	1130		
7	Obiad	1100		
8	Kolacja	480		
			RAZEM	

.....

Miejscowość, data

.....

podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

SZPITAL PUCKI sp. z o.o.
84-100 Puck, ul. 1 Maja 13 A
SEKRETARIAT PREZESA ZARZĄDU
tel. +48 58 380-02-91
fax +48 58 333-40-91
e-mail: sekretariat@szpitalpucki.pl

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

Lp.	**Przedmiot zamówienia (rodzaj wykonanej usługi)** *(zakres zgodnie z warunkiem określonym w pkt. V ust. 2 pkt 2a) Ogłoszenia)*	**Podmiot (szpital), na rzecz którego usługi zostały wykonane**	**Wartość usług w zł brutto***	**Data wykonania** (zakończenia usług)
1)				
2)				
3)				

Do wykazu należy załączyć dowody potwierdzające wykonanie usług w sposób należyty

**w przypadku usług nadal realizowanych, wartość zamówienia będzie dotyczyła usług zrealizowanych przed upływem terminu składania ofert.*

.....

Miejscowość, data

.....

podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

SZPITAL PUCKI sp. z o.o.
84-100 Puck, ul. 1 Maja 13 A
SEKRETARIAT PREZESA ZARZĄDU
tel. +48 58 380-02-91
fax +48 58 333-40-91
e-mail: sekretariat@szpitalpucki.pl

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

Wykaz osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia

Lp.	**Imię i nazwisko**	**Podstawa dysponowania osobą***	**Posiadane kwalifikacje wykształcenie/ dyplom** *(zgodnie z warunkiem określonym w pkt V.2.2) lit. b) Ogłoszenia*	**Zakres czynności wykonywanych w ramach zamówienia**
.				
.				

*Np. umowa o pracę, zawarta umowa cywilno-prawna, udostępnienie przez inny podmiot

.....
Miejscowość, data

.....
podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia

WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU

z aktualną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia jako spełniający odpowiednie wymagania do celów przewozu środków spożywczych.

Lp.	Numer rejestracyjny	Podstawa dysponowania pojazdem*

**np. własność wykonawcy, udostępnienie przez inny podmiot*

.....
Miejscowość, data

.....
podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 7 do Ogłoszenia

……
(Pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Oświadczamy, że w naszym zakładzie został wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Żywności HACCP. Jednocześnie zobowiązujemy się na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić do wglądu aktualną dokumentację HACCP.

.....
Miejscowość, data

.....
podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Załącznik nr 6 do Ogłoszenia

Umowa nr ZP/……/2020

Zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (usługa społeczna)

w Pucku, w dniu ……. 2020 r.

pomiędzy:

Szpitalem Puckim Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Pucku przy ul. 1 Maja 13 A, 84-100 Puck, wpisanym do rejestru przedsiębiorstw prowadzonym przez Sąd Rejonowy Gdańsk - Północ VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000462529, NIP: 5871700418, REGON: 000308229, Kapitał zakładowy 7 041 846,74 PLN,
reprezentowanym przez:
Prezes – Weronikę Nowara
Zwanym dalej **Zamawiającym**

a

....., z siedzibą ....., wpisaną do
....., ..., pod nr .....,
NIP ....., Regon .....,

Reprezentowaną/ym przez:

……..,

Zwaną/ym dalej **Wykonawcą**,

o następującej treści:

§ 1
Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej (całodzienne żywienie pacjentów hospitalizowanych) wraz z dostawą posiłków do Szpitala Puckiego Sp. z o.o. w Pucku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy określa załącznik nr 1 do umowy oraz formularz oferty Wykonawcy, stanowiący załącznik nr 2 do Umowy.
3. Podane ilości poszczególnych posiłków określonych w przedmiocie zamówienia, w terminie obowiązywania umowy, mogą ulec zmianie w granicach wartości przedmiotu umowy (bez konieczności podpisywania aneksu).
4. W przypadku, gdy ilość przedmiotu zamówienia objętego umową będzie mniejsza od szacowanej w Załączniku nr 1 Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 2

Termin i miejsce realizacji umowy

1. Miejsce realizacji umowy: Szpital Pucki Sp. z o.o. ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck.
2. Przedmiot umowy będzie sukcesywnie (na bieżąco) realizowany w terminie 24 miesięcy, od dnia .....2021 r. do dnia ……..2023 rok**.**

§3

Oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy zgodnie ze Szczegółowym opisem przedmiotu umowy – Załącznik nr 1 do umowy oraz niniejszą umową.
2. Wykonawca oświadcza, że:
   a) produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
   b) znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.) z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy .
3. W przypadku awarii lub innych zdarzeń losowych uniemożliwiających wykonanie usługi Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o tym fakcie i zabezpieczenia ciągłości wykonywania usługi na własny koszt, z zachowaniem wymagań określonych w niniejszej umowie.
4. Zamawiający zobowiązuje się do:
   a) przekazywania Wykonawcy telefonicznie (na **nr telefonu: ……**) lub elektronicznie (**adres poczty elektronicznej e-mail: ……**) informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na posiłki przez poszczególne oddziały (karty zapotrzebowania dziennego) o ustalonych godzinach,
   b) przekazywania (na zasadach zgodnych z pkt a)) w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem chorych,
5. Zamawiający oświadcza, że dokona terminowej zapłaty Wykonawcy za faktycznie wykonany i odebrany bez zastrzeżeń przedmiot umowy w wysokości i na zasadach określonych w umowie.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
   a) reklamowania i kontrolowania dostarczanych posiłków pod względem kalorycznym, wagowym, organoleptycznym przez uprawnione osoby Zamawiającego – trzykrotna negatywna ocena w ciągu m-ca może skutkować rozwiązaniem umowy.
   − w przypadku reklamowanego posiłku (jakość oceniona nie do spożycia np. niedogotowany posiłek, rozgotowany posiłek, nieświeżość posiłku, po oględzinach zewnętrznych nienadający się do spożycia) Zamawiający nie będzie wliczał zamówionych posiłków do dziennego zestawienia posiłków i miesięcznego zestawienia wydanych posiłków.
   b) pobierania prób i wymazów w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji,
   c) możliwości sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy po telefonicznym lub elektronicznym (e-mailowym) zawiadomieniu.

§ 4

Odpowiedzialność Wykonawcy za szkody

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności i posiadania mienia na kwotę co najmniej 500 000 zł i będzie je kontynuował przez cały czas trwania umowy. Nieprzedłużenie ubezpieczenia i nieprzedłożenie Zamawiającemu odpowiedniej polisy stanowi podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym. Kopia polisy stanowi załącznik nr 3 do umowy.

§5

Wynagrodzenie oraz warunki płatności

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie netto w kwocie ……zł (słownie: ……..……), tj. **brutto w kwocie …….. zł** (słownie: ……..), w tym podatek VAT w obowiązującej wysokości.

2. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie wynikało z każdej faktycznie wykonanej usługi, na podstawie cen jednostkowych podanych w Formularzu asortymentowo-cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania umowy w całości, a Wykonawcy nie będzie wówczas przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu.

4. Ceny jednostkowe mają charakter ryczałtu i obejmują koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy.

5. Zamawiający zobowiązany jest do odbioru jakościowego i ilościowego wykonanych usług.

6. Wykonawca w terminie do 7-go każdego następnego miesiąca wystawi fakturę VAT obejmującą wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy w danym miesiącu. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie ilości przygotowanych i wydanych posiłków.
7. Należność za fakturę będzie płatna przelewem w ciągu 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy.

8. Za termin zapłaty strony zgodnie uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§6

Reprezentacja

1. W trakcie realizacji przedmiotu umowy w imieniu Zamawiającego występuje:

   a) …….. – Pielęgniarka Naczelna Szpitala

2. W trakcie realizacji przedmiotu umowy w imieniu Wykonawcy występują:
   a) ……..
   b) ……..l
3. O każdej zmianie osób wskazanych w ust. 1 lub ust. 2 niniejszego paragrafu strony niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.

§7

Kary umowne i odstąpienie od umowy

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
   a) za każde opóźnienie w wydaniu posiłku – w wysokości 1% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy w miesiącu, w którym opóźnienie miało miejsce,
   b) za każde niedostarczenie w danym dniu zamówionych porcji posiłków – w wysokości 100% wartości niezrealizowanego zamówienia. Ponadto Wykonawca będzie musiał dostarczyć brakujący posiłek, w przypadku nie dostarczenia, posiłek będzie odjęty od zestawienia liczby pacjentów a Zamawiający na koszt Wykonawcy dokona zakupu posiłku (suchego prowiantu). Rozliczenie za posiłek nastąpi na podstawie paragonu w terminie dwóch dni od jego wystawienia,
   c) za świadczenie usługi z naruszeniem postanowień Szczegółowego opisu przedmiotu umowy, tj. świadczenie usługi w kuchni lub przy pomocy środków transportu niespełniających wymogów określonych w umowie, w wysokości 500,00 zł za każdy stwierdzony przypadek naruszenia nie więcej jak 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 ,
   d) za każdy stwierdzony przypadek dostarczenia Zamawiającemu posiłku z naruszeniem postanowień Szczegółowego opisu przedmiotu umowy, w wysokości 1 000,00 zł,
   e) w przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego przed upływem terminu, na jaki została zawarta, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20 % wartości brutto niezrealizowanej części Umowy określonego w § 5 ust. 1 , ,
   f) za brak zachowania ciągłości ubezpieczenia, o którym mowa w § 4 umowy w wysokości 2 000,00 zł.
2. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 40 % łącznego wynagrodzenia brutto Wykonawcy określonego w § 5 ust. 1.
3. Kary umowne będą potrącane z faktury, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Zamawiający wezwie Wykonawcę do zapłaty kary umownej w formie pisemnej wskazując w wezwaniu termin jej zapłaty. W razie opóźnienia z zapłatą kary umownej Strona uprawniona do otrzymania kary umownej może żądać odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia.
5. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego zgodnie z zasadami ogólnymi Kodeksu cywilnego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

6. W przypadku nałożenia na Zamawiającego kary finansowej przez zewnętrzne służby sanitarne lub też nałożenie kary finansowej na Zamawiającego przez inne organy kontrolne, mającej związek z nienależytym działaniem lub zaniechaniem działania Wykonawcy, Wykonawca ma obowiązek zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równowartość nałożonej na Zamawiającego kary, w terminie określonym przez Zamawiającego.

7. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć niniejszą umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, a w szczególności:

   a) utraty przez Wykonawcę uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności gospodarczej i utraty decyzji na prowadzenie kuchni cateringowej wydającej posiłki na zewnątrz,
   b) 3 - krotnego w ciągu miesiąca pisemnego zgłoszenia przez Zamawiającego złej jakości posiłków na podstawie przesłanek określonych w umowie i Szczegółowym opisem przedmiotu umowy
   c) 3 - krotnego naliczenia kar umownych wynikających z umowy

§8

Zmiany umowy

1. Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci obustronnie podpisanego aneksu.

2. Istotne zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy mogą dotyczyć:

1) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku:
   a) zmiany (także obniżka) stawki podatku od towarów i usług VAT, bezpośrednio związanej z przedmiotem zamówienia,
   b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie art.2 ust.3-5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
   c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
   d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych

   jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę
2) zmiany zapisów umownych w przypadku zmiany przepisów prawa mających wpływ na warunki umowy;
3) Zmiany sposobu wykonania zamówienia, jeśli przyczyni się to do podniesienia jakości świadczonej usługi lub zwiększy bezpieczeństwo realizowanej usługi.
4) **Zmiany polegającej na wprowadzeniu dodatkowych wymogów sanitarnych w okresie obowiązywania stanu epidemii, w tym m.in. obowiązku dostarczania posiłków w opakowaniach jednorazowych.**
5) w przypadku zmiany o której mowa w pkt 4) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia wykonawcy po obowiązkowym przeprowadzeniu negocjacji.
6) strona wnioskująca o zmianę wynagrodzenia wystąpi z pisemnym uzasadnieniem i szczegółową kalkulacją kosztów.
7) zmiany zapisów umownych w sytuacji, jeśli zaistnieje siła wyższa uniemożliwiająca okresowe wykonanie przedmiotu umowy; O każdej takiej sytuacji Wykonawca winien niezwłocznie zawiadomić Zamawiającego, wraz z podaniem przyczyn zaistnienia siły wyższej, który w razie uznania zaistnienia siły wyższej, może podpisać aneks przedłużający ostateczny termin wykonania umowy;
8) zmiany Podwykonawcy, jeżeli Wykonawca złożył w ofercie oświadczenie informujące Zamawiającego o tym, że część zamówienia powierzona zostanie podwykonawcom i jeżeli zmiana ta jest niezbędna dla prawidłowej realizacji Umowy.
9) zmiany albo rezygnacji z Innego Podmiotu, na którego zasobach Wykonawca polegał na zasadach określonych w art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, i złożył w ofercie pisemne zobowiązania innych podmiotów. Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany Inny Podmiot lub Wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
10) zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązującego, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego,
11) zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

3. 5. Zamawiający zaznacza, iż podane ilości w terminie obowiązywania umowy mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w granicach wartości przedmiotu umowy (bez konieczności podpisywania aneksu).

4. Strony przewidują, możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy pisemnym aneksem bez zwiększenia wartości przedmiotu umowy, w przypadku niezrealizowania umowy w całości w okresie o którym mowa w §2 ust. 2 umowy.

5. Dopuszcza się inne zmiany treści umowy pod warunkiem, iż są one korzystne lub obiektywnie konieczne dla Zamawiającego tzn. przewidywane inne niż wymienione wyżej zmiany mają charakter korzystny dla Zamawiającego.

6. Jakiekolwiek zmiany i uzupełnienia umowy winny być dokonane za obopólną zgodą Stron umowy, w formie obustronnie podpisanego pisemnego aneksu pod rygorem nieważności dokonanych zmian lub uzupełnień.

7. Powyższe nie dotyczy zmiany stawki podatku VAT. Wynagrodzenie należne wykonawcy podlega automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującą w chwili powstania obowiązku podatkowego.

8. W przypadku zastosowania przez Wykonawcę okresowych promocji lub upustów, zastosowanie będą miały w tym okresie ceny promocyjne, bez konieczności podpisywania pisemnego aneksu.

§9

Zmiana umowy w związku z wprowadzeniem stanu epidemii

1. Umowa może zostać zmieniona w sytuacji zaistnienia okoliczności związanych z wprowadzeniem stanu epidemii, które wpływają lub mogą wpłynąć na należyte wykonanie Umowy.

2. Strony Umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o wpływie okoliczności związanych z wprowadzeniem stanu epidemii na należyte wykonanie Umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić.

3. Każda ze Stron Umowy może zawnioskować o zmianę. W celu dokonania zmiany Umowy, o której mowa w ust. 1, Strona o to wnioskująca zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie propozycji zmiany w terminie 5 dni roboczych od dnia zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany.

4. Wniosek o zmianę Umowy, o którym mowa w ust. 3 powinien zawierać co najmniej:

   a. zakres proponowanej zmiany,
   b. opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany,
   c. podstawę dokonania zmiany, to jest podstawę prawną wynikającą z przepisów Ustawy lub postanowień Umowy,
   d. informacje i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany Umowy.

5. Dowodami, o których mowa w ust. 4 lit. d powyżej, są wszelkie oświadczenia lub dokumenty, które uzasadniają dokonanie proponowanej zmiany, w tym w szczególności:

- oświadczenia lub dokumenty dotyczące nieobecności pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia,

- decyzje wydane przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładające na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych,

- polecenia lub decyzje wydane przez wojewodów, ministra właściwego do spraw zdrowia lub Prezesa Rady Ministrów, związane z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1–3 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem

i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2020 r., poz. poz. 374, ze zm.),

- analiza rynku potwierdzająca brak lub istotne ograniczenie dostępności materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania Umowy, - dokument potwierdzający obiektywne trudności w uzyskaniu materiałów, surowców, produktów lub sprzętu niezbędnych do wykonania Umowy, takie jak w szczególności oferty lub korespondencja z podmiotem trzecim (np. dystrybutorem, producentem, dostawcą, usługodawcą),

- dokument potwierdzający wystąpienie okoliczności, których Strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem Umowy, a które wpływają na termin wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń,

- dokument potwierdzający, że dokonanie zmian przedmiotu Umowy ma wpływ na termin wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń,

- dokument potwierdzający zmianę kosztu Wykonawcy wynikającą ze zmiany przedmiotu lub terminu wykonania Umowy (np. oferty dostawców, usługodawców, dystrybutorów lub producentów sprzętu, lub innych podmiotów oferujących świadczenia, których nabycie stanie się niezbędne wskutek dokonania proponowanej zmiany),

6. Strona wnioskująca o zmianę terminu wykonania Umowy lub poszczególnych świadczeń w związku z okolicznościami opisanymi w ust, 1, zobowiązana jest do wykazania, że ze względu na zaistniałe okoliczności – uprawniające do dokonania zmiany – dochowanie pierwotnego terminu jest niemożliwe.

7. W przypadku złożenia wniosku o zmianę, o którym mowa w ust. 4, druga Strona jest zobowiązana w terminie 5 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku do ustosunkowania się do niego. Przede wszystkim druga Strona może:

a. zaakceptować wniosek o zmianę,
b. wezwać Stronę wnioskującą o zmianę do uzupełnienia wniosku lub przedstawienia dodatkowych wyjaśnień, w wyznaczonym terminie, wraz ze stosownym uzasadnieniem takiego wezwania,
c. zaproponować podjęcie negocjacji treści umowy w zakresie wnioskowanej zmiany,
d. odrzucić wniosek o zmianę. Odrzucenie wniosku o zmianę powinno zawierać uzasadnienie.

8. Z negocjacji treści zmiany umowy, o której mowa w ust. 7 lit. c, Strony sporządzają notatkę przedstawiającą przebieg spotkania i jego ustalenia.

9. W przypadku sporu pomiędzy Stronami co do treści wniosku o zmianę, o którym mowa w ust. 4 lub zasadności dokonania zmiany – w szczególności w odniesieniu do wpływu okoliczności będących podstawą do zmiany w zakresie realizacji Umowy – Strony mogą powołać eksperta lub zespół ekspertów w celu uzyskania niezależnej opinii na temat spornych zagadnień. Ekspert lub zespół ekspertów jest powoływany za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy. Koszt opinii eksperta lub zespołu ekspertów ponosi Strona wnioskująca o zmianę, chyba że z treści opinii wynikać będzie jednoznacznie, że stanowisko Strony wnioskującej o zmianę umowy było prawidłowe – w takim przypadku koszty opinii ponosi druga Strona. Koszty związane z opinią eksperta lub zespołu ekspertów nie uprawniają do zmiany wynagrodzenia Umowy.

10. W przypadku, jeśli strony nie dojdą do porozumienia w zakresie zmian cen poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia objętych umową, w wyniku okoliczności wymienionych w ust. 1, dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w całości lub w spornej części.

§ 10
Odstąpienie od umowy – wypowiedzenie umowy

1. **ZAMAWIAJĄCY** zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
   1) został złożony wniosek o ogłoszenie upadłości lub rozpocznie się proces likwidacji firmy **WYKONAWCY**,

   2) został wydany nakaz zajęcia majątku **WYKONAWCY**.

2. W przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie będzie leżało w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiającemu przysługuje możliwość odstąpienia od umowy w terminie 30 (słownie: trzydziestu) dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

3. Odstąpienie od umowy może nastąpić tylko w przypadkach przewidzianych obowiązującymi przepisami oraz postanowieniami umowy.

4. Oświadczenie w sprawie odstąpienia musi być złożone w formie pisemnej i musi zawierać uzasadnienie pod rygorem nieważności oświadczenia.

5. Każda ze Stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 90 dniowego okresu wypowiedzenia. Termin wypowiedzenia liczony będzie od pierwszego dnia miesiąca, następującego po miesiącu, w którym jedna ze Stron złożyła wypowiedzenie. Oświadczenie o wypowiedzeniu musi być złożone w formie pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.

§ 11
Przetwarzanie danych osobowych

Zamawiający oświadcza co następuje:

1. Zamawiający, tj. Szpital Pucki Sp. z o.o. ul. 1 Maja 13A, 84-100 Puck, jest administratorem danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oaz uchylenia dyrektywy 95/46WE („ogólne rozporządzenie o ochronie danych") w zakresie w jakim pozyskał dane osobowe w związku z zawarciem i realizacją niniejszej Umowy.
2. Dane osobowe pozyskane w związku z zawarciem i realizacją niniejszej Umowy, będą przetwarzane przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 3, wyłącznie w celu wykonania tej Umowy, realizacji obowiązków i praw (w tym roszczeń) wiążących się z zawartą Umową oraz w celu realizacji obowiązków wynikających z przepisów prawa.
3. Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych przez administratora danych, z zastrzeżeniem ust. 3, jest art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (w zakresie przetwarzania danych w celu wykonania Umowy), art. 6 ust. 1 lit. c (w zakresie przetwarzania danych w celu realizacji obowiązków prawnych) oraz art. 6 ust. 1 lit. f (w zakresie realizacji obowiązków i praw wiążących się z zawartą Umową lecz nie stanowiących bezpośrednio przejawu jej wykonania, co stanowi uzasadniony interes administratora).
4. Odbiorcami danych osobowych będą:

a. organy administracji skarbowej, w zakresie w jakim przekazanie danych osobowych stanowi obowiązek administratora wynikający z przepisów podatkowych (podstawą prawną przekazania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych);
b. organy administracji publicznej realizujące zadania z zakresu ubezpieczeń społecznych, w zakresie w jakim przekazanie danych osobowych stanowi obowiązek administratora wynikający z przepisów

prawa (podstawą prawną przekazania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych);

c. organy architektoniczno–budowlane i nadzoru budowlanego oraz sądy.

5. Dane osobowe będą przetwarzane w imieniu administratora danych przez upoważnionych pracowników.
6. Dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w ust. 2. Dane zawarte w wystawionych fakturach przechowywane będą przez administratora do czasu upływu ustawowych terminów przechowywania faktur na cele podatkowe.
7. Podanie danych osobowych zawartych w niniejszej Umowie lub w toku jej realizacji jest dobrowolne, jednakże ich podanie warunkuje możliwość zawarcia tej Umowy.
8. Na zasadach określonych przepisami o ochronie danych osobowych osoba fizyczna, której dane są przetwarzane ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych. Ponadto podmiot danych ma również prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych przez administratora narusza przepisy o ochronie danych osobowych.

§12

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony pod rygorem nieważności.

2. Zmiana adresu siedziby Wykonawcy wymaga pisemnego powiadomienia Zamawiającego, pod rygorem uznania za doręczoną przesyłki (listu) lub informacji nadanej na ostatni znany Zamawiającemu adres Wykonawcy.

3. W przypadku uchybienia obowiązkowi, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu, przesyłkę (list) lub informację dostarczoną lub awizowaną dwukrotnie na ostatni znany adres Wykonawcy uważa się za doręczoną.

4. Strony zobowiązują się do zastosowania w pierwszej kolejności mediacji, jako alternatywnej metody rozwiązywania sporów, przed wniesieniem sprawy do sądu.

5. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy lub pozostające w związku z nią będą rozwiązywane w trybie postępowania mediacyjnego przez mediatorów Pomorskiego Centrum Arbitrażu i Mediacji stosownie do regulaminu tego Centrum obowiązującego w dniu skierowania wniosku o mediację.

6. Jeżeli spór nie zostanie rozwiązany w terminie 30 dni po złożeniu wniosku o przeprowadzenie mediacji lub w innym terminie uzgodnionym pisemnie przez strony, każda ze stron może poddać spór pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla Zamawiającego.

7. Przez dni robocze strony rozumieją dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy.

8. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.

9. W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

10. Wszystkie załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.

11. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki stanowiące integralną część Umowy:
Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu Umowy
Załącznik nr 2 – Oferta (rozumiana jako formularz oferty)
Załącznik nr 3 – Polisa ubezpieczeniowa.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**

Załącznik Nr 1 do Umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Dane szczegółowe dotyczące żywienia
   1) Liczba łóżek – 90 (w tym 10 noworodki)

   2) Liczba oddziałów 4

   3) Średnie szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na całodobowe posiłki dla pacjentów.
   - średnia ilość osobodni miesięcznie – 2850
   - osobodni w rozbiciu na oddziały:
     e. Oddział Chorób Wewnętrznych 1208
     f. Oddział Chirurgiczny 833
     g. Oddział Pediatryczny 317
     h. Oddział Położniczo-Ginekologiczny 492

   4) Przewiduje się przygotowanie w ciągu 24 miesięcy następujących posiłków :

   Śniadanie ok. porcji 27875
   Obiad ok. porcji 27994
   Kolacja ok. porcji 26970
   Drugie śniadanie ok. porcji 2311
   Podwieczorek ok. porcji 6750

   Posiłek dla cukrzyków
   na godz. 20.00 ok. porcji 5 miesięcznie
   oraz dieta zredukowana ok. porcji 120 miesięcznie
2. Rodzaje podstawowych diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o.:
   - Dieta normalna
   - Dieta lekkostrawna
   - Dieta cukrzycowa
   - Dieta dla dzieci do 3 lat
   - Dieta wątrobowa
   - Dieta wrzodowa
   - Dieta żołądkowa
   - Dieta płynna
   - Dieta zredukowana
   - Diety specjalne inne

   2. Rodzaj i ilość diet jakie dotąd wystąpiły

L.p.	Nazwa diety	Średnia ilość miesięczna	Średnia ilość roczna
1	podstawowa	430	
2	wegetariańska		17
3	wrzodowa	60	
4	trzustkowa	4	

5	lekkostrawna	120	
6	dzieci do 3 lat		194
7	położnicza	170	
8	p/biegunkowa	2	
9	cukrzyca normokaloryczna	292	
10	cukrzycowa bezmleczna		15
11	cukrzyca wątrobowa		66
12	płynna cukrzycowa		160
13	cukrzycowa niskosodowa		
14	cukrzycowa do karmienia sondą		45
15	papka cukrzycowa	4	
16	stomatologiczna cukrzyca		6
17	stomatologiczna	3	
18	papkowata		297
19	papka cukrzycowa		48
20	papka cukrzycowo-wątrobowa		6
21	płynna		353
22	Płynna do /PEG/		41
23	Płynna do/ PEG/ bezmleczna		
24	płynna wysokokaloryczna		20
25	Płynna p/ biegunkowa		9
26	Płynna niskosodowa		3
27	węglowodanowa		
28	bezmleczna		52
29	wysokobiałkowa		11
30	wysokobiałkowa-płynna,wysokokaloryczna		2
31	wysokobiałkowa do sondy		1
32	wysokobiałkowa wątrobowa		5
33	wątrobowa	353	
34	wątrobowa- trzustkowa		2
35	beztłuszczowa		2
36	bezglutenowa		23
37	bezglutenowa bezmleczna		
38	bezglutenowa cukrzycowa		
39	bezlaktozowa		23
40	niskobiałkowa		6
41	do karmienia sondą	11	
42	bogatoresztkowa		-
43	ubogosolna		1
44	zmiksowana		50
45	mleczna		8
46	bezlaktozowa		20
47	bezsolna		1
48	niskokaloryczna		-

Dieta zredukowana obejmuje następujące posiłki w formie produktów żywnościowych do spożycia (ok. 120 porcji w skali miesiąca):

- galaretka przygotowana do spożycia
- kisiel przygotowany do spożycia
- bułka sucha
- suchary
- mleko
- kleik
- kleik + suchary
- kleik + suchary + herbata
- marchwianka + suchary
- ziemniaki + marchew
- kefir

4. Zamawiający przewiduje dostawę produktów suchych – cukier (oddz. pediatryczny) ok. 150 g dziennie.

II. Przedmiot umowy obejmuje:

10) Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków uwzględniających diety specjalne zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe posiłki dla pacjentów składanego przez Zamawiającego.
11) Dostawa posiłków do poszczególnych kuchenek oddziałowych.
12) Zabezpieczenie transportu posiłków pojazdami dopuszczonymi do tego typu transportu.
13) Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
14) Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
15) Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
16) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
17) Wykonawca zobowiązany będzie do:

f) szczelnego odrębnego **zapakowania posiłków** z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem
g) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
h) Pobierania i przechowywania przez Wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2018 r. poz. 1541) z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbki należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545)
i) Zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.
j) W przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej - niezgodnej
z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących

posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

18) Odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.

III. Realizacja dostaw:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania 2 razy w tygodniu kolacji na ciepło. Wykonawca będzie realizował trzy cykle transportowe w ciągu jednej doby.
2. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia, w okresie obowiązywania stanu epidemii wymogu, zgodnie z którym Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki w opakowaniach jednorazowych. W przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających wprowadzenie powyższego wymogu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie pismem. Podstawą wprowadzenia zmian będzie podpisany przez strony, zgodnie z warunkami określonymi w §8 wzoru umowy aneks.**
3. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet, składanego Wykonawcy telefonicznie, potwierdzonego na piśmie, przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godziny 9:00, z jednodniowym wyprzedzeniem i jednoczesnym uwzględnieniem korekt ilości i asortymentu zamówionych posiłków wynikających z ruchu wewnątrzoddziałowego pacjentów. Dodatkowe korekty ilości i rodzaju zamawianych posiłków wynikające z ruchu wewnątrzoddziałowego będą dokonywane w godzinach 6:00, 15:00 na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia, potwierdzonego na piśmie.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych., soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez **Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie**, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy
5. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
   3.1. 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
   3.2. 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
   3.3. 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
6. **Wykonawca** zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady 10 dni i przedkładane **Zamawiającemu** na cztery dni przed rozpoczęciem dekady.
   6.1 Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak aby w ciągu tygodnia (7 dni) nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
   Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów, właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup produktów, jadłospis powinien uwzględniać produkty fermentowane/4-5 razy w ciągu dekady/ oraz uwzględniać podaż ryb / min 1x w dekadzie/
   6.2 Posiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów , mięso i jego

przetwory, jaja ,ryby. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków/ śniadanie, obiad, kolacja/ powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny). Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej.

6.3 Śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:

e) diety podstawowe - pieczywo mieszane,
f) diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych –pieczywo z mąki pełnego przemiału,
g) diety łatwostrawne- pieczywo pszenne
h) Posiłki powinny być urozmaicone pod względem kolorystycznym ,

Przyrządzone z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet

7. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
8. **Wykonawca** zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka Wykonawcy.
9. **Wykonawca** jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników pokarmowych, odżywczych, soli mineralnych, witamin, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości , urozmaicenia , objętości i gramatury potraw, technologii przygotowania przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych w Szpitalu Puckim Sp. z o.o. oraz wg zaleceń lekarzy Zleceniodawcy.
10. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.

    Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów masłopodobnych seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
11. Dostarczane posiłki powinny:
    - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
    - prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej, prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
    - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do:
    12.1. Określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli.
    12.2. Przedkładania minimum 1 raz na kwartał i każde żądanie Zamawiającemu wykazu w wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli w posiłkach ujętych w jadłospisie dekadowym przedkładanym Zleceniodawcy .

13. **Wsad do kotła jednego osobodnia pacjenta nie może być niższy jak 10,00 zł brutto.** Na żądanie zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu zamawiającego dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.
14. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
    12.1 Znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. poz. 29 z 2015 r.) z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
15. Posiłki produkowane w **Kuchni Wykonawcy** muszą być dowożone do placówki **Zamawiającego** samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
16. Temperatura dostarczonych w oddziały posiłków powinna wynosić:
    16.1. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od **0 - 4° C**,
    16.2. dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić - gorące zupy nie mniej niż 75**° C**,

    Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C
17. **Wykonawca** zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
18. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
19. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane
    w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków.
20. **Zamawiający** jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zleceniodawcę do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
21. **Wykonawca** będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z norm żywienia i zaleceń **Instytutu Żywności i Żywienia , Instytut Matki i Dziecka w Warszawie oraz zaleceń lekarzy Zleceniodawcy** .
22. **Wykonawca** na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.

23. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.
24. **Wykonawca** na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi **Zamawiającemu** dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
25. **Wykonawca** udostępni **Zamawiającemu** listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków. – kuchnia ogólna, transport.
26. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej, dopuszczone do kontaktu z żywnością .
27. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych 1 raz na dobę. Zabezpieczenia niezbędnej ilości pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki muszą być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w szczelne hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki muszą być umyte i zdezynfekowane.

IV. Inne postanowienia:

1. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zmiany przez pracownika odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala.
3. Wykonawca odpowiedzialny jest za:
   a) Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
   b) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
   c) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
   d) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
   e) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
   f) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
   g) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy
   h) Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
   i) Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, w późniejszym okresie po uzyskaniu pozytywnej oceny jeden raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.

j) Odbiór własnym środkiem transportu i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.